ROTOR

ROTOR Küchenmaschinen GmbH
Danziger Str. 217, 10407 Berlin
Telefon (030) 42 16 18 40
Telefax (030) 42 16 18 42
info@rotor.de
www.rotor.de

Saft-Zentrifuge • Juice extractor • Centrifugeuse pour jus • Licuadora centrífuga

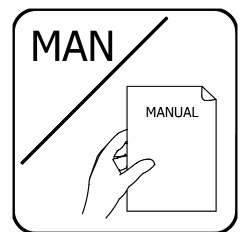


Saftomat Plus

Typ Type Tipo	**RSA**
Artikel Nr. Article no. Nº Artículo	1116.501.P / 502.P / 506.P / 531.P

Swiss made





Bedienungsanleitung (Original)

mit Komformitäts-Erklärung CE

Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

Instruction manual

with declaration of conformity CE

Read these instructions thoroughly before putting the machine into operation and keep them on hand for future reference.

Mode d’emploi

avec déclaration de conformité CE

Lisez attentivement ce mode d’emploi avant d’effectuer la mise en service et conservez-le avec précaution afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Manual de instrucciones

con declaración de conformidad CE

Lea las instrucciones detalladamente antes de la utilización de la máquina, y consérvelas a mano para futuras consultas que necesite realizar.

MAN-RSA-Plus-1095-040-1-DE-EN-FR-ES

Inhaltsverzeichnis

Baujahr: Am Typenschild auf dem Bodenblech der Maschine ist eine 6 stellige Apparatenummer.
Die ersten zwei Stellen bezeichnen das Baujahr der Maschine.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Die Rotor Saftzentrifuge Saftomat Plus (RSA), wurde entsprechend den geltenden internationalen Normen gebaut. Beim Einsatz elektrischer Geräte müssen grundsätzlich einige Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie deshalb diese Anleitung sorgfältig durch.

Für Unfälle oder Schäden die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernimmt die Rotor Lips AG keine Haftung.

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt und das Gerät mit dem richtigen Stecker ausgerüstet ist.
- Der Saftomat Plus ist vor jeder Benutzung zu überprüfen (Gerät, Stecker und Kabel).
- **Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es beschädigt ist.**
- Falls das Gerät einmal heruntergefallen ist, lassen Sie es von einer autorisierten Servicestelle überprüfen.
- Lassen Sie Schäden nur von einer autorisierten Servicestelle beseitigen (siehe Kapitel „Reparatur“). Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Stecker nur bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose einstecken. Stecker-Kontakte nicht berühren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Kinder!)
- Der Saftomat Plus darf nur von **instruiertem Personal** bedient werden.
- Der Saftomat Plus darf nur betrieben werden, wenn jedes zugehörige Teil ordnungsgemäss montiert ist.
- Das Gerät darf nur mit den von Rotor Lips angegebenen Originalteilen verwendet werden.
- Stecker nur bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose einstecken. Stecker-Kontakte nicht berühren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Kinder!)
- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Um Unfälle und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf nur mit aufgesetzem Auffangbehälter und Deckel gearbeitet werden. Es ist untersagt, während dem Betrieb mit einem festen Gegenstand (ausser den mitgelieferten Stössel) in den Einfüllschacht oder den Tresterauswurf zu gelangen.

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen während es am Netz angeschlossen ist.
- Halten Sie Ihre Hände, Haare und sonstige Gegenstände von sich bewegenden Teilen fern.
- Den Netzstecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Netzkabel **nicht** über eine scharfe Tischkante herabhängen, **nicht** auf der Arbeitsfläche liegen und vermeiden Sie die Berührung mit heissen Oberflächen.
- Nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwenden.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Der Motorblock darf **nie** ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden!
- **Nicht mit Wasserstrahl reinigen!** Zur Reinigung mit einem feuchten Lappen abwischen.

Deutsch

2. VERWENDUNGSZWECK

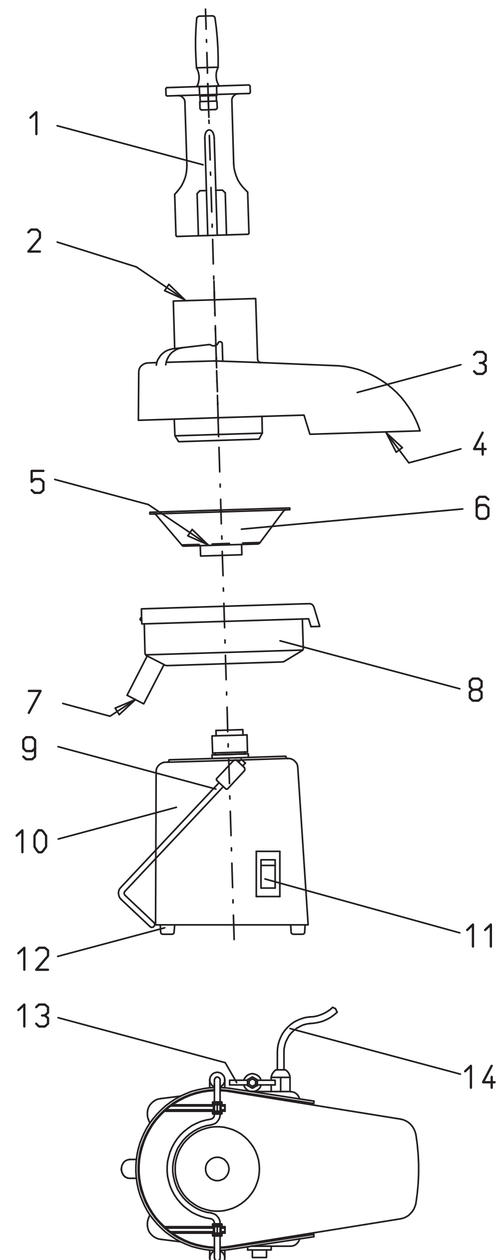
Die Rotor-Saftzentrifuge RSA ist **nur** für das Entsaften von Gemüse oder Früchten zu verwenden. Zum Beispiel: Karotten, Kartoffeln, Randen, Sellerie, Ananas, Äpfel, Birnen usw.

Tipp: weiche Früchte (Erdbeeren, Kiwi, Mango) besser mit dem Rotor – Küchenmixer Gastronom mixen, um eine maximale Saftausbeute zu erreichen.

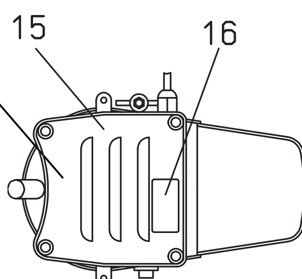
Wird die Saftzentrifuge RSA zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäss verwendet, kann von der Rotor Lips AG keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

3. MASCHINENÜBERSICHT

1. Stössel
2. Einfüllschacht
3. Deckel
4. Tresterauswurf
5. Reissscheibe
6. Schleuderkorb
7. Saftauslauf
8. Auffangbehälter
9. Spannbügel
10. Motorblock
11. Geräteschalter
12. Gummifuss
13. Schlüssel
14. Netzkabel
15. Bodenblech
16. Typenschlid

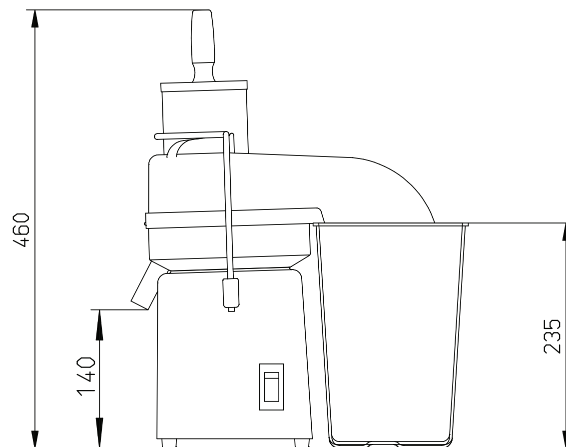


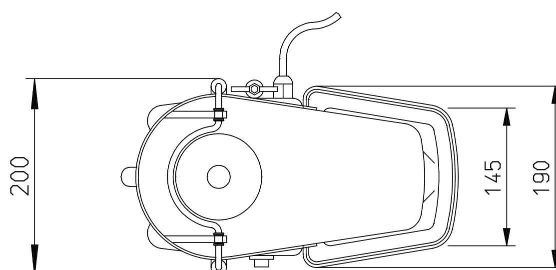
Maschine-Ansicht von unten



4. TECHNISCHE DATEN

Netzanschluss:	230-240 V/2,6 A resp. 120 V/5,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, Sinusförmig, Interferenzfrei
Spitzenleistung:	ca. 800 W
Schutzgrad:	IP23
Drehzahl:	8000 U/min, elektronisch geregelt, mit Sanftanlauf
Motor:	hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator und mechanischer Bremse
Elektrische Ausrüstung:	- Motorschutz - Schutzklasse I nach EN 60335-1 - funkentstört nach EMV-Richtlinien
Ausführung:	- Motorsockel aus Alu-Guss, poliert - Deckel, Auffangbehälter, Reissscheibe und Schleuderkorb aus nichtrostendem Edelstahl - Stössel aus schlagzähem Hart-Polyethylen (PE-HD)
Gewicht:	9 kg netto
Geräuschemissionen:	≤70dB A bei normalem Gebrauch
Temperaturbereich:	Betrieb: 10...40°C / Lagerung: -20...70°C
Luftfeuchtigkeit:	Betrieb: 0...80% nicht kondensierend / Lagerung: 0...95% nicht kondensierend
Höhe über Meer:	0..2000 m





Technische Änderungen vorbehalten

5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Die **Netzspannung muss** mit dem Wert auf dem Typenschild des Gerätes **übereinstimmen** (die Spannung ist in Volt [V] angegeben) und den Anforderungen gemäss Kapitel „Technische Daten“ genügen.

Das Gerät nur an **1 Phasen-Wechselstrom mit Erdung** anschliessen. Achten Sie darauf, dass das Original-Netzkabel mit der Wandsteckdose übereinstimmt.

Aus Gründen der Sicherheit muss die Steckdose mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI) geschützt sein.

Wenn möglich **keine Verlängerungskabel** benutzen. Sollte dies jedoch unumgänglich sein, dürfen nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwendet werden.
Netzkabel nicht einer starken Zug- oder Druck-Belastung aussetzen.

Ersatz des Netzkabels siehe Kapitel „Reparatur“.

6. INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme das **Gerät gründlich reinigen**. Befolgen Sie die Richtlinien in Kapitel „Reinigung“.

Die Saftzentrifuge Saftomat Plus auf eine **feste, flache Unterlage** stellen. Mit technischen oder organisatorischen Massnahmen sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit unter der Maschine ansammeln kann (Hygiene, elektrische Sicherheit).
An einer naheliegenden, dem Stecker entsprechenden Steckdose anschliessen.

- Der Trester lässt sich direkt in einen Behälter wegführen.



7. BEDIENUNG

- Auffangbehälter aufsetzen.



HINWEIS!
Auf dem Motorblock befindet sich ein eingeklebter O-Ring, zur Lagerung des Auffangbehälters.
Das Gerät darf nur mit demselben betrieben werden. Ansonsten kann es zu Beschädigungen an der Maschine führen!



- Schleuderkorb auf Antriebswelle setzen und leicht drehen bis er einrastet.



HINWEIS!
Der Schleuderkorb des «Saftomat Plus» ist etwas kleiner als bei älteren «Saftomat»-Ausführungen. Beim Gebrauch eines alten Korbes kann es zu einer lautstarken Berührung am Deckel führen!



- Die 6-kant-Schraube im Schleuderkorb eindrehen und mit dem Steckschlüssel leicht anziehen (Rechtsdrehung).



- Deckel aufsetzen.



- Spannbügel schliessen.



- Behälter für Trester positionieren. Ein Gefäss für die Saft-aufnahme unterstellen.



- Zum Einschalten den Geräteschalter betätigen. Die Maschine läuft jedoch nur, wenn der Spannbügel vorher geschlossen worden ist (Sicherheits-Steuerung).



- Die vorbereiteten Gemüse oder Früchte mit dem Stössel gleichmässig durch die Einfüllöffnung stossen. Wenn nötig zuerst zerkleinern, damit die Stücke leicht durch den Einfüllschacht gleiten.
- Bei Lärm den Trester-Behälter leeren und mit der Hand den Trester aus dem Siebkorb und Zwischenring entfernen!
- Der Trester darf sich nicht stauen, weil starke Vibrationen sonst die Maschine beschädigen können.
- Besonders überreife oder überlagerte weiche Früchte (Äpfel) Neigen zum Verstopfen.
- Beim Verarbeiten beispielsweise von zu weichen Äpfeln, ist das Auswerfen des Tresters unter Umständen nicht gewährleistet. Dieser sammelt sich im Bereich des Deckels an. In solchen Fällen muss ca. einmal pro Füllung des Tresterbehälters zur Reinigung der Deckel entfernt werden.



Das Gemüse resp. die Früchte müssen vor der Verarbeitung genügend gewaschen werden, um eine Verunreinigung des Safts durch Pestizide oder ähnlichem zu verhindern.
Erde, Sand, etc. nutzt die Reissscheibe stark ab.



- Ab und zu den Füllstand des Tresterbehälters kontrollieren.

- Ausschalten: Geräteschalter betätigen. Spannbügel erst öffnen, wenn der Schleuderkorb still steht.



8. SICHERHEITSSTEUERUNG UND MOTORSCHUTZ

Die Saftzentrifuge Saftomat Plus läuft nur, wenn der Spannbügel korrekt geschlossen ist.

Beim Öffnen des Spannbügels bei laufendem Motor wird die Stromzufuhr unterbrochen, und die eingebaute Bremsvorrichtung stoppt den Schleuderkorb innert Sekunden. Nach dem Schliessen des Spannbügels muss der Geräteschalter neu betätigt werden (Reset- Funktion).

Zum Ein- und Ausschalten der Maschine darf nur der Geräteschalter benutzt werden.

Bei Überlastung oder Überhitzung schaltet der Motorschutz die Maschine aus. In diesem Fall muss der Geräteschalter nach einigen Minuten neu betätigt werden. Arbeiten Sie danach weniger intensiv als zuvor.
Sollten Sie Unregelmässigkeiten oder einen Defekt feststellen, dann wenden Sie sich an den Händler. Näheres siehe Kapitel „Reparatur".

9. REINIGUNG

Auffangbehälter, Kunstoff-Ring, Schleuderkorb, Deckel und Stössel sofort nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser abspülen, und mit einer Bürste reinigen.
Nicht eintrocknen lassen.

Der Motorblock darf nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder abgespritzt werden! Nicht mit Wasserstrahl reinigen!

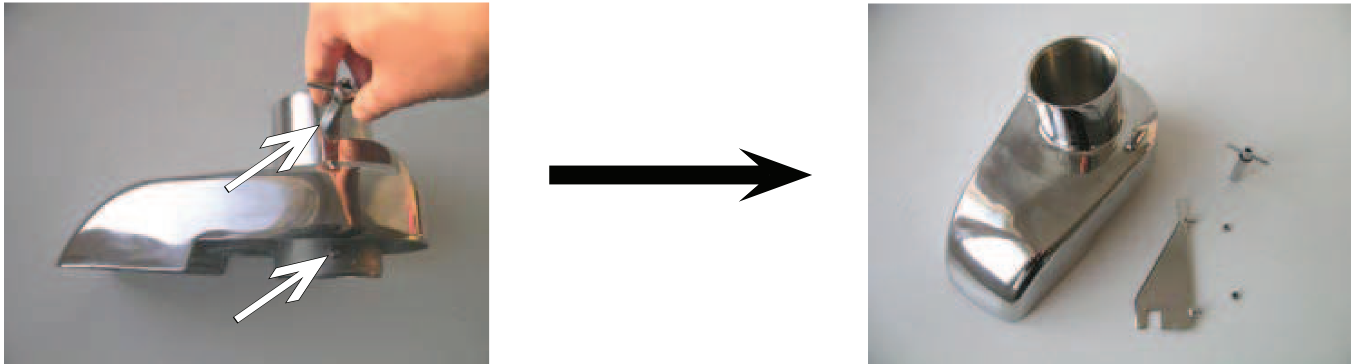
Wenn nötig nur mit einem feuchten Lappen abwischen, zuerst Netzstecker ziehen.

Gefahr!
Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung, können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

Wichtig:
Bei der Verarbeitung von Gemüse, insbesondere Karotten, bildet sich ein Belag, der allmählich das Sieb verschliesst und die Funktion der Maschine beeinträchtigen kann (⇒ weniger Saft).
Es ist deshalb erforderlich, den **Schleuderkorb** regelmässig, mindestens **einmal pro Woche**, zur gründlichen Reinigung einige Zeit **in ein mit Wasser verdünntes handelsübliches Reinigungsmittel für Essgeschirr** zu legen, und mit einer Bürste zu reinigen.
Nach jeder Reinigung die Maschine wieder komplett montieren.

Tipp: Am meisten Saft produziert die Maschine, wenn der Schleuderkorb zur Reinigung immer durch die Nacht in Wasser (mit Reinigungsmittel) gelegt wird.

Reinigung / Demontage des Schachtmessers mit dem Schlüssel:



10. WARTUNG

- Die Lager des Motors sind dauergeschmiert und bedürfen keiner Wartung.
- Die Reissscheibe nützt sich ab und muss jährlich ersetzt werden.

11. STÖRUNGSBEHEBUNG

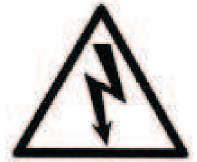
SYMPTOM	URSACHE UND / ODER ABHILFE
Das Gerät läuft nicht	- Netzkabel mit einer Wandsteckdose verbinden. - Spannbügel richtig schliessen - Geräteschalter Aus- und wieder Einschalten - Sicherung im betreffenden Hausschaltkreis überprüfen
Schleifendes Geräusch	- Das Gerät wurde nicht richtig zusammengesetzt. Bitte Kapitel „Bedienung" beachten
Grosser Druck auf Stössel nötig, schlechte Verarbeitung von Gemüse und Früchten	- Reissscheibe ist stumpf. Reissscheibe im Schleuderkorb ersetzen
Das Gerät vibriert	- Tresterauswurf ist verstopft
Grosser Lärm (ohne Schleuderkorb testen!)	- Motor oder Elektronik ist defekt. Gerät sofort ausschalten und reparieren lassen

12. REPARATUR

Erkundigen Sie sich beim Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die Adresse der nächstgelegenen, von der Rotor Lips AG anerkannten Servicestelle zu erfahren.

Bei Rücksendungen das Gerät stossfest gut gepolstert verpacken!

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen!



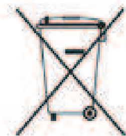
Achtung!
Sollte das Netzkabel des Gerätes einmal beschädigt sein, darf dieses nur gegen ein Originalkabel ersetzt werden.



13. ENTSORGUNG / RECYCLING

Das Entsorgen der entstehenden Arbeitsabfälle (z.B. Lebensmittelverpackung, Fruchtschalen, Trester und andere) müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen.

Die Einzelteile des Gerätes müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entweder rezykliert (z.B. Metalle) oder entsorgt werden (z.B. Elektronik).
Gerät nicht als Hausmüll entsorgen.



14. GARANTIE

Die Garantiebestimmungen gelten gemäss den Verkaufs- und Lieferbedingungen der Rotor Lips AG. Wir übernehmen keine Transportschäden.

Table of contents

Year of manufacture: A six digit appliance number is printed on the rating plate located on the bottom plate of the machine. The first two digits indicate the year of manufacture for that machine.

1. Safety tips

The Rotor Saftomat Plus (RSA) is built in accordance with the relevant international standards. When using electrical appliances, certain basic safety precautions must be complied with in order to prevent any possible injuries or damage. Accordingly, these instructions are to be read through carefully and retained.

If you use the Rotor Saftomat Plus in an improper way, Rotor Lips Ltd. cannot be held liable.

- Before putting the appliance into operation, check whether the voltage value displayed on the rating plate corresponds with that of the mains voltage, and that the appliance is equipped with the proper plug.
- Check the Saftomat Plus before each use (appliance, plug and cable).
- **The appliance shall not be used if it is damaged.**
- If the appliance has been dropped or has fallen, take it to an authorized service center for inspection.
- Repairs should only be made at an authorized service center (see Chapter „Repairs“). Serious dangers could result from repairs which are carried out improperly.
- The plug should only be plugged into a socket when the appliance is switched off. Do not touch plug contacts. Do not allow the mains cable to hang down (children!)
- The Saftomat Plus may only be used by **instructed personnel**.
- The Saftomat Plus may only be used when all parts have been properly installed.
- Use only appropriate, original spare parts from Rotor Lips.
- All persons (including children), who are not in the situation to use the appliance in a proper way, due to their physical, sensoric or mental capability, their inexperience or ignorance, may only use this machine under supervision or instruction by a responsible person in charge.

In order to avoid accidents and damages to the appliance, operate it only with the lid and collecting bowl in place.
It is forbidden during operation to reach into the feed shot or the puple chut (except the delivered plunger) with any hard, solid object.

- Never leave the appliance unattended while it is plugged in.
- Keep your hands, hair and other objects away from the moving parts.
- Never attempt to pull out the plug by the cable or with wet hands.
- Do it **not** allow the mains cable to hang over a sharp edge, do **not** lie on a work surface and avoid in any case having it come into contact with hot surfaces.
- Use only proper, approved extension cords.
- Always unplug the appliance before cleaning.
- The motor unit shall **never** be submerged in water or any other liquid!
- **Never clean it with a water jet!** Wipe clean with a damp cloth.

English

2. USES

The Rotor juice extractor shall **only** be used to extract juices from vegetables or fruits

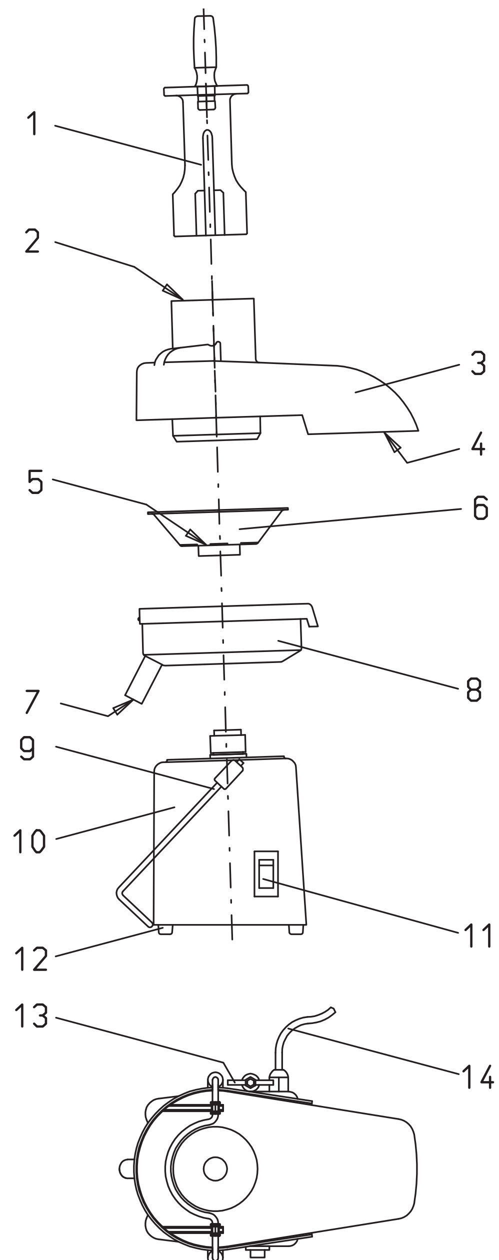
For example: carrots, potatoes, beets, celeriac, cucumbers, pineapple, apples, pears, etc.

Advice: for soft fruits (like strawberries, kiwis, mangoes) rather use the blender Rotor Gastronom, for a maximum juice yield.

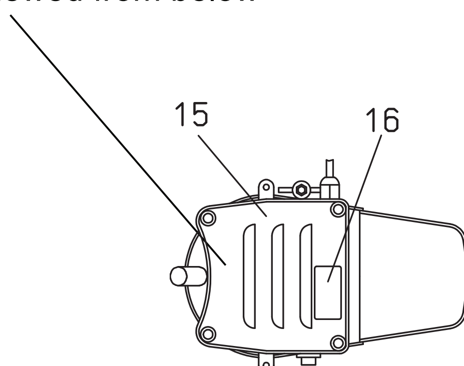
When the juice extractor RSA is used for any other purposes or altered, Rotor Lips Ltd. cannot be held responsible for any damages which result.

3. MACHINE DESCRIPTION

1. Plunger
2. Feed drain
3. Lid
4. Residue ejector
5. Grating disc
6. centrifugal basket
7. Juice outlet
8. Collecting bowl
9. Safety clasp
10. Motor unit
11. Appliance switch
12. Rubber foot
13. Box spanner
14. Mains cable
15. Bottom plate
16. Rating plate

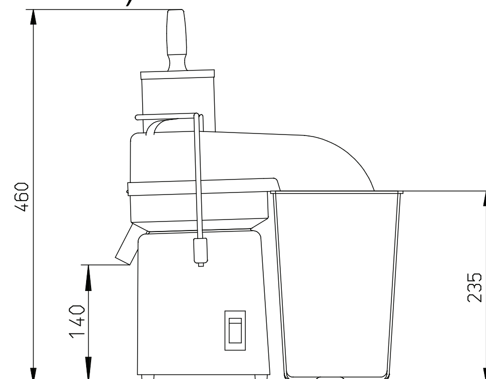


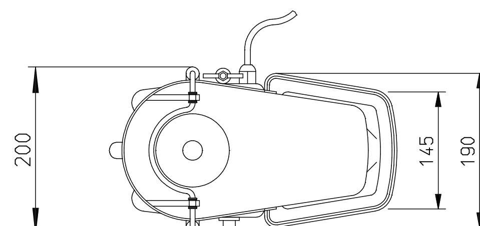
Machine viewed from below



4. TECHNICAL DATA

Power supply:	230-240 V/2,6 A or 120 V/ 5,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, interference free
Power requirement:	more than 800 W / 1 HP peak
Protection:	IP23
Motor:	High temperature resistant collector motor with fan and mechanical break
Speed:	8 000 rpm, electronically controlled, smooth starting
Electrical equipment:	- the motor has a thermal protection and is electronically monitored - Protection class I (according to EN 60335-1) - electromagnetically shielded
Construction:	- motor base is constructed of polished cast aluminium - lid, collecting bowl, centrifugal basket and grating disc in stainless steel - plunger is constructed of impact resistant hard-polyethylene (PE-HD)
Weight:	9 kg net
Noise emissions:	≤70dB A with normal use
Temperature range:	operating: 10...40°C storage: -20...70°C
Humidity:	operating: 0...80% non condensing storage: 0...95% non condensing
Altitude:	0...2 000 m (0...6600 ft)





We reserve the right to make technical changes at any time.

5. ELECTRICAL CONNECTION



The **power supply voltage must correspond** to the values on the rating plate on the appliance (the voltage rating is given in volts [V] and fulfill the requirements listed in chapter „Technical data“.

The appliance should only be connected to a **single phase grounded alternating current.** Make sure that the original mains cable and the wall outlet correspond.

For safety reasons the outlet must have a faulty-energy-protection switch (FI).

If possible, avoid using an extension cord. If it is unavoidable, use only proper, approved extension cords.
Do not suspend the mains cable to strong tension or pressure.
To replace the cable, see chapter „Repairs“.

6. PUTTING INTO OPERATION

Before using the appliance for the first time it must be **thoroughly cleaned**. Follow the instructions in Chapter „Cleaning“.

Place the juice extractor Saftomat Plus on a **firm, flat base.** Make sure by organisational or technical means, that no fluids can gather underneath the machine (hygiene, electrical security). Plug it into a nearby, appropriate electrical outlet.

The pulp can be directly disposed into a container.



7. OPERATING INSTRUCTIONS

- Place the collecting bowl.



NOTE!
On the motor base is a sticked in O-ring, for correct mouinting of the juice collecting bowl assembly. The appliance should only run when this O-ring is still in position. Otherwise the machine may get damaged.



- Place the centrifugal basket on the motor shaft and rotate it slightly until it locks into place.



NOTE!
The centrifugal basket of the “Saftomat Plus” is somewhat smaller than in older “Saftomat” versions. Operating with an old basket can lead to a loud contact at the cover!



- Then screw in the hexagonal screw in the center of the basket and tighten it slightly with the box spanner, with a clockwise rotation.



- Place the appropriate lid on the collecting bowl.



- Close the safety clasp.



- Attach a container for the residue.
  Place a receptacle under the juice outlet.



- To turn on the machine, press the appliance switch.
  The machine will only operate, when the safety clasp is closed (safety control).



- Using the plunger, evenly push the prepared vegetables and fruit into the feed shoot opening. If necessary, first cut the vegetables and fruit into smaller pieces so that they pass through the feed shoot more easily.
- By noise, empty the residue container, and remove by hand the residue from the centrifugal basket and the intermediate ring.
- The residue should not stow, otherwise the machine may get damaged by strong vibrations.
- Especially very ripe or long stored soft fruits (apples) may stow the basket. By processing for example too soft apples, a proper pulp chute is not ensured under these circumstances. The pulp chute may accumulate in the area of the lid. In such cases, about by every filling of the pulp container, the lid must be taken off for cleaning.



Vegetables and fruits must have been washed sufficiently, to avoid spoiling the juice, e.g. with pesticides.
Dirt, sand, etc. quickly wear out the grating disc.



- Control the level in the pulp container periodically.

English

- Turn off: Press the appliance switch. Only open the safety clasp, when the centrifugal basket has come to a complete stop.



8. SAFETY FEATURES AND MOTOR PROTECTION

The juice extractor Saftomat Plus only runs, when the safety clasp is correctly closed.

When the safety clasp is open while the motor is running,the electrical connection interrupts and the built-in braking device stops the centrifugal basket in seconds. Once the safety clasp has been closed, the appliance switch must be pressed again (Reset-function).

The appliance switch shall only be used to turn the machine on and off.

When the machine is overloaded or overheated, it switches off automatically. In this case, it can be restarted some minutes later by pressing the appliance switch. Afterwards work less intensive than before.
If you notice any irregularities or defects, please contact your supplier. For more information see Chapter „Repairs“.

9. CLEANING

Rinse immediately the collecting bowl, plastic ring, centrifugal basket, lid and plunger, after each use with water and clean them with a brush. Do not wait until the remains dry out.

Never submerge the motor unit in to water or any other liquid!
Never attempt to clean it with a water jet!

If necessary, clean the motor unit with a damp rag.

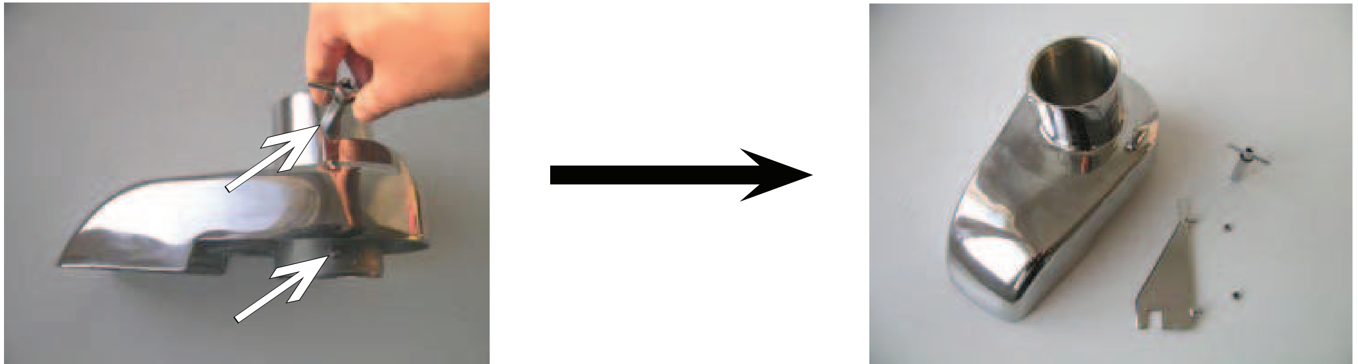
Danger!
Thorougly clean the machine after use every time. Incorrect and careless cleaning could put the consumer at considerable risk of micro-organism infection.

Important:
While processing vegetables, especially carrots, a layer is formed which may block the sieve, so the function of the juicer is reduced ⇒ less juice.
Therefore, if necessary soak the **centrifugal basket in a normal, diluted washing liquid for dishes** for an hour or two **at least once a week** and clean it with a brush.

After each cleaning, put the machine back together.

Advice: The machine is giving the best juice yield, when the centrifugal basket is laying in water (with detergent) during the night.

Cleaning / disassembly the drain knife with the box spanner:



10. MAINTENANCE

- The motor bearings are permanently lubricated and therefore require no maintenance.
- The grating disc wears out and has to be replaced annually.

11. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE / SOLUTION
The appliance doesn‘t run	- Make sure the mains cable is plugged into a wall socket - The safety clasp is properly closed - Press the appliance switch off, and press again - Check the fuse in the corresponding building electrical circuit
Grinding noise	- The machine is not correctly mounted. Please refer to chapter „Operating intructions“
Too much pressure needed to push down the plunger, vegetables and fruits not correctly cut (too big)	- grating disc is worn out. Replace grating disc in centrifugal basket
The appliance vibrates	- Pulpe chute is blocked
Very noisy (testing without the centrifugal basket!)	- Motor or electronics are defective. Stop the machine immediately and get it repaired

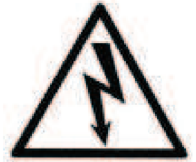
English

12. REPAIRS

Obtain the address of your nearest Rotor Lips authorized service center from the store where you purchased your appliance.

When returning the unit for repairs use a shockproof packing and well upholster the machine!

Repairs on electrical appliances should only be carried out by professional technicians. Serious dangers can result to the user from improper repairs.



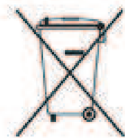
Attention!
When the appliance mains cable becomes damaged, it shall only be replaced by an original cable.



13. DISPOSAL / RECYCLING

Disposal of the resulting garbage (e.g. food packaging, peelings etc.) must be carried out according to the local regulations.

All individual componets of the unit have to be treated acording to the local regulations for recycling (e.g. metal etc.) or for safe disposal (e.g. P.C. board etc.).
This product should not be treated as household waste.



14. GUARANTEE

The terms of the guarantee are in accordance with the sales and delivery regulations of the general importer. Transport damages are not paid.

Mode d`emploi

Annexe

Année de construction: Sur la plaque signalétique sur la tôle du fond de la machine se trouve un numéro d‘appareil à 6 chiffres. Les deux premiers chiffres désignent l‘année de construction de la machine.

1. REGLES DE SECURITE

Le Rotor Saftomat Plus (RSA) a été construit conformément aux normes internationales en vigueur. Pour l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre quelques mesures de sécurité afin d'éviter d'éventuels dommages et blessures.
Nous vous prions donc de lire attentivement ce mode d'emploi et de le conserver.

Rotor Lips SA ne se porte pas garant pour les accidents ou dommages causés par le non respect de ce mode d'emploi.

- Avant la mise en service, vérifiez si la tension mentionnée sur la plaque signalétique coïncide avec celle du secteur et si l'appareil dispose de la bonne fiche.
- Contrôler le Saftomat Plus avant chaque utilisation (appareil, fiche et câble).
- **L'appareil ne doit pas être mis en service quand il est endommagé.**
- Si l'appareil devait une fois tomber par terre, faites-le contrôler par un point de service après-vente autorisé.
- Ne faites réparer les dommages que par un point de service après-vente autorisé (voir chapitre). Des réparations incorrectes peuvent exposer l'utilisateur à des risques considérables.
- N'introduire la fiche dans la prise que quand l'appareil est éteint. Ne pas toucher la prise de contact. Ne pas laisser pendre le câble.
- Seul le **personnel instruit en la matière** est autorisé à utiliser l'appareil.
- N'utilisez le Saftomat Plus que si toutes les pièces sont montées correctement.
- L'appareil ne peut être utilisé qu'avec les pièces originales citées par Rotor Lips .
- Les personnes (enfants inclus) qui ne sont pas en état physique ou sensoriel, non aptes à juger le danger, sans connaissances de la machine ou ne sont pas capables d'utiliser l'appareil d'une manière sûre, ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil sans la surveillance d'une personne responsable.

Pour éviter des accidents et des dommages à l'appareil, la centrifugeuse doit être mise en marche uniquement avec le récipient, l'anneau intermédiaire, l' éjecteur des marcs et le couvercle posés correctement.
Il est interdit de travailler sans le poussoir et d'introduire un objet solide dans l'orifice de remplissage ou dans l'ouverture de l'éjection des marcs.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est raccordé au secteur.
- N'approchez pas vos mains, cheveux ou autres objets des pièces en rotation.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant par le câble ou avec des mains humides.
- **Ne** laissez **pas** pendre le câble sur un bord de table tranchant, **ne** le laissez **pas** sur la surface de travail et évitez de toucher les surfaces très chaudes.
- N'utiliser qu'un câble de rallonge conforme.
- Avant chaque nettoyage, retirer la fiche.
- Ne **jamais** plonger le bloc-moteur dans l'eau ou autres liquides!
- **Ne pas nettoyer au jet d'eau!** Pour nettoyer, passer un chiffon humide.

2. UTILISATION

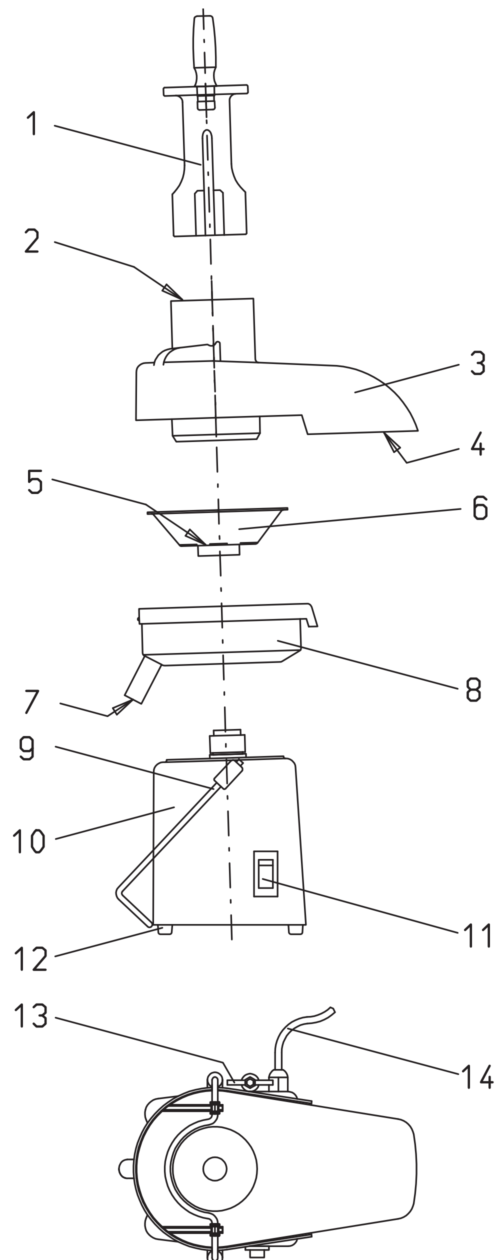
La centrifugeuse Rotor RSA est à utiliser **uniquement** pour extraire des jus de légumes ou de fruits; par exemple: carottes, pommes de terre, raves, céleri, ananas, pommes, poires, etc.

Conseil: les fruits tendres (fraises, kiwi, mangue) sont à broyer avec le mixer Rotor Gastronom afin d'obtenir un rendement optimal.

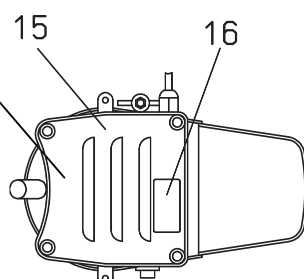
Si la centrifugeus RSA est modifiée par des tierces personnes ou utilisée de manière non conforme, Rotor Lips SA, ne se porte pas garant pour d'éventuels dommages causés.

3. APERCU DE LA MACHINE

1. Poussoir
2. Orifice de remplissage
3. Couvercle
4. Ejection des marcs
5. Disque rapeur
6. Panier centrifugeur
7. Ecoulement du jus
8. Récipient
9. Etrier de serrage
10. Bloc-moteur
11. Interrupteur
12. Pied caoutchouc
13. Clé
14. Câble
15. Plaque de fond
16. Plaque signalétique



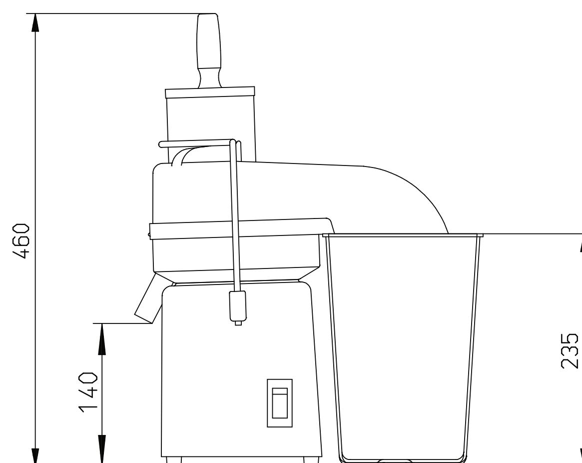
Machine vue d'en-bas

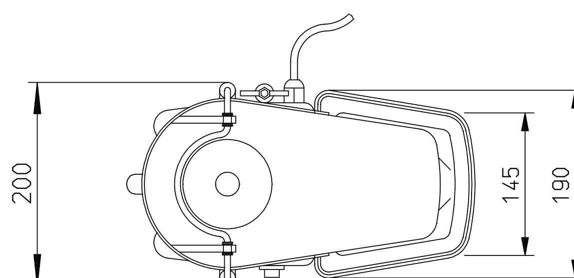


Français

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation secteur:	230-240 V/2,6 A resp. 120 V/5,2 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, sans interférence
Puissance absorbée:	env. 800 W à son max.
Protection:	IP23
Vitesse:	8 000 tr/min, réglage électronique, avec démarrage en douceur
Moteur:	Moteur à collecteur résistant à de hautes températures avec ventilateur et frein
Equipement électrique:	- Protection du moteur - Classe de protection I conformément EN 60335-1 - Déparasité selon directives EMV
Exécution:	- Bloc moteur en fonte aluminium, poli - Couvercle, récipient, disque râpeur et panier centrifugeur en acier inoxydable - Poussoir résistant aux chocs en polyéthylène dur (PE-HD)
Poids:	9 kg net
Émissions de bruit	≤70dB A avec utilisation normale
Température:	Fonctionnement: 10...40°C / stockage: -20...70°C
Humidité:	Fonctionnement: 0 ...80% pas de condensation / stockage: 0...95% pas de condensation
Altitude:	0... 2 000 m





Les caractéristiques techniques peuvent être changées sans préavis

5. BRANCHEMENT ELECTRIQUE



La **tension secteur doit correspondre** à celle mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil (La tension est donnée en Volt [V]), et corresponde ainsi avec la specification selon chapitre „Caracteristiques techniques".
Ne brancher l'appareil qu'à du **courant alternatif 1 phase avec mise à la terre.** Veillez à ce que le câble d'origine corresponde à la prise de courant murale.

Pour des raisons de sécurité, la prise doit être protégée avec un disjoncteur à courant de défaut (FI).

Si possible, **ne pas** utiliser de **câble de rallonge**. Si cela devait être inévitable, il ne faut utiliser que des câbles de rallonge conformes.
Ne pas soumettre le câble à une forte traction ou pression.
Remplacement du câble voir chapitre „Réparation".

6. MISE EN SERVICE

Nettoyer à fond l'appareil avant la première mise en service. Respectez les directives données au chapitre „Nettoyage".
Placer le Rotor Saftomat Plus sur une **surface bien plane et stable.** Faites sure avec des moyens organisationnel ou technique, qu'il n'est pas possible que des fluides accumulent au-dessus de la machine (hygiène, sécurité électrique).
Brancher la fiche à une prise de courant proche et correspondante à la fiche.

Français

- Les marcs peuvent être éliminés directement dans un récipient.



7. COMMANDE

- Poser le récipient



INSTRUCTION!
Un anneau torique d'étanchéité est collé sur le bloc moteur pour la mise en place du récipient à jus. L'appareil doit être utilisé uniquement avec cet anneau sinon ce non respect peut endommager la machine.



- Poser le panier centrifugeur sur l'accouplement.



INSTRUCTION!
Le panier centrifugeur du «Saftomat Plus» est légèrement plus petit que dans les versions plus vieilles du «Saftomat». À l'utilisation d'un vieux panier, cela peut conduire à un contact bruyant au couvercle!



- Visser la vis à 6 pans (à l'intérieur du panier) et serrer légèrement avec la clé (pas-de-vis à droite).



- Poser le couvercle qui s'ajuste



- Fermer l‘étrier



- Poser le récipient à marcs de poser un récipient pour la récupération du jus.



- Pour la mise en marche de l‘appareil, enclencher l‘interrupteur. La machine fonctionne uniquement si l‘étrier est fermé correctement (interrupteur de sécurité).



- Introduire les légumes ou fruits dans l‘orifice, pousser régulièrement avec le poussoir. Si nécessaire, couper plus finement les morceaux afin qu‘ils glissent plus facilement dans l‘orifice.
- En cas de bruit, vider les marcs du récipient. Avec la main éliminer les marcs du panier centrifugeur!
- Les marcs ne doivent pas s‘accumuler car cela provoque des vibrations qui peuvent endommager la machine.
- Particulièrement des fruits (pommes) trop mûrs ont tendance à obstruer.
- En travaillant, p. exemple avec des pommes trop tendres, l‘éjection des marcs ne peut être suffisante car le marc s‘accumule dans le couvercle et l‘éjecteur. En pareil cas, le couvercle et l‘éjecteur doivent être néttoyés.



Les légumes, resp. les fruits doivent être suffisamment lavés pour ne pas influencer sur la qualité des jus par des pesticides ou autre: terre, sable ou analogue, ce qui réduit la durée de vie du disque râpeur.



- De temps à autre contrôler la contenance du récipient.

- Mise à l‘arrêt: déclencher l‘interrupteur, basculer l‘étrier seulement quand le panier est arrêté.



8. DISPOSITIF DE SECURITE ET DISCJONCTEUR-PROTECTEUR

La centrifugeuse Saftomat Plus fonctionne uniquement lorsque l'étrier est fermé correctement .

Lors de l'ouverture par l'étrier, lorsque le moteur fonctionne, le courant est interrompu. Le système de freinage arrête le panier centrifugeur en quelques secondes. Après la fermeture de l'étrier, le bouton de mise en marche doit être de nouveau actionné.

Pour la mise en marche et l'arrêt de la machine, il est obligatoire de n'utiliser que l'interrupteur.

En cas de surchauffe, le disjoncteur-protecteur éteint la machine.
En cas de coupure attendre quelques minutes. Ensuite, il est nécessaire de travailler moins intensivement qu'auparavant. Enclancher de nouveau l'interrupteur.
Si vous deviez détecter des irrégularités ou un défaut, adressez-vous alors au revendeur.
Pour plus de détails, voir chapitre „Réparations“

9. NETTOYAGE

Le récipient, l'anneau en plastique, le panier centrifugeur, le couvercle et le poussoir doivent être rincés et brossés, de suite après chaque utilisation, avec de l'eau chaude. **Ne pas** laisser sécher.

Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides ou ne l'asperger pas ! Ne pas nettoyer avec un jet d'eau!

Si néssesaire essuyer la carcasse avec un chiffon humide. Retirer auparavant la fiche de la prise de courant.

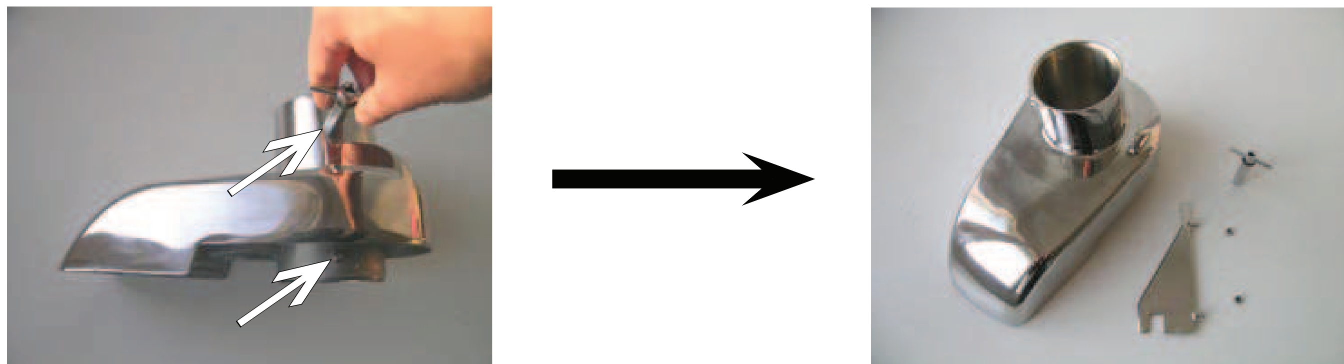
Danger!
Aprés chaque utilisation, nettoyer la machine soigneusement! Un mauvais nettoyage peut provoquer des risques de germes dangereux pour le consommateur.

Important:
En travaillant avec des légumes, surtout des carottes, il se forme une couche sur le tamis, ce qui réduit l'ouverture donc: **moins de jus**. Pour y remédier, il est nécessaire de nettoyer le panier centrifugeur régulièrement. Au minimum une fois par semaine un nettoyage à fond s'impose. Pour ce faire, plonger le panier dans de l'eau chaude avec une **solution savonneuse pour vaisselle** et frotter avec une brosse.

Après chaque nettoyage, remonter complètement la machine.

Conseil: le meilleur rendement de jus est réalisé lorsque le panier centrifugeur est placé, durant la nuit, dans une solution d'eau savonneuse.

Nettoyage / démontage du couteau de cage avec la clé:



10. ENTRETIEN

- Les roulements du moteur sont graissés à vie et n‘exigent donc aucun entretien.
- Le disque rapeur s’use et il faut le remplacer anuellement.

11. SUPPRESSION DES PANNES

SYMPTOMES	CAUSES ET / OU REMEDES
L‘appareil ne fonctionne pas	- Relier le câble avec une prise de courant murale - Fermer l‘étrier correctement - Déclancher / enclancher l‘interrupteur - Contrôler tout d‘abord les fusibles de votre propre alimentation
Bruit de frottement	- l‘appareil n‘a pas été monté correctement. Voir chapitre „Commande“
Il est nécessaire de travailler avec une forte pression avec le poussoir	- Le disque-râpeur est usé. Remplacer le disque-râpeur à l’intérieur du panier centrifugeur
L‘appareil vibre	- L’éjecteur des marcs est bouché
Beaucoup de bruit (tester sans le panier centrifugeur!)	- Moteur ou plaquette électronique sont défectueux. Faire réparer l’appareil

12. REPARATION

Renseignez-vous auprès de votre revendeur, il vous fournira l'adresse du point de service après-vente autorisé Rotor Lips SA le plus proche.

Pour faire réparer la machine envoyez-la bien emballé et rembourré contre les chocs!

Seul le personnel qualifié en la matière est autorisé à effectuer des réparations sur les appareils électriques.
Des réparations incorrectes peuvent exposer l'utilisateur à de graves dangers.



Attention!

Si le câble de l'appareil devait être endommagé, vous ne pouvez le remplacer que par un câble original.

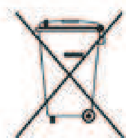


13. ELIMINATION / RECYCLAGE

L'élimination des déchets doit être effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur.

Ce sont par exemple: l'emballage des denrées alimentaires, les pelures de fruits, le marc de raisin et autres.

Les pièces détaché de l'appareil doivent être éliminées selon les prescriptions locales pour recyclage (métal) ou élimination spécifique (plaquette électronique).
Ne pas recycler l'appareil comme déchet ménager.



Français

14. GARANTIE

La réglementation concernant la garantie est à appliquer conformément aux conditions de vente et de livraison de Rotor Lips SA. Les dégats de trasport ne sont pas converts.

Índice

Año de fabricación: En la placa de características situada en la parte inferior de la máquina verá impreso el número de la máquina (6 cifras).
Los primeros 2 dígitos indican el año de fabricación de la máquina.

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

La licuadora Rotor Saftomat Plus (RSA ha sido fabricada de acuerdo a las normas internacionales en vigor. A la hora de utilizar aparatos eléctricos, tome siempre las precauciones necesarias para evitar daños materiales o físicos. Le aconsejamos por tanto, leer en detalle este manual de instrucciones y conservarlo.

Rotor Lips S.A. no se hará responsable de los accidentes y daños que puedan suceder fruto de la utilización inapropiada de la máquina.

- Antes de la puesta en marcha del aparato, verifique que la tensión indicada en la placa de características se corresponde con la del suministro de electricidad, y de que la máquina dispone de un enchufe adecuado.
- Revise la licuadora antes de cada uso (aparato, cable y enchufe).
- **El aparato no deberá ser utilizado si está dañado**.
- En caso de que se le haya caído, acuda al Servicio Técnico para que procedan a su inspección.
- La reparación deberá ser llevada a cabo solamente por un Servicio Técnico Autorizado (lea el capítulo “Reparación“). Reparaciones incorrectas pueden exponer al usuario a graves daños.
- Conecte la clavija a la red eléctrica solamente cuando el aparato esté apagado. No toque los contactos de la clavija. No permita que el cable quede colgando (niños!)
- El Saftomat Plus deberá ser utilizado solamente por **personal instruido**.
- El Saftomat Plus deberá ser utilizado cuando todas las partes hayan sido bien montadas.
- Se deberán utilizar solamente las piezas originales recomendadas por Rotor Lips .
- Todas las personas (incluidos los niños) que a causa de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o su inexperiencia o desconocimiento, no están en condición de utilizar el aparato de forma segura, no deberán utilizarlo en ningún caso sin la supervisión o instrucción de una persona responsable.

Con el fin de evitar accidentes y averías, haga funcionar la máquina solamente con la tapa y el recipiente colector correctamente instalados. Está prohibido durante la operación meter en el cañón de llenado o el dispositivo de caída de la pulpa, cualquier tipo de objeto duro y sólido.

- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté conectado.
- Mantenga sus manos, cabello u otros objetos lejos de las partes giratorias.
- No intente nunca desenchufar el aparato tirando del cable ni con las manos mojadas.
- **No** deje el cable colgado sobre el canto afilado de la mesa, ni en posición horizontal y evite que entre en contacto con superficies calientes.
- Utilice sólo alargadores de cable apropiados y aprobados por la CE.
- Desenchufe siempre el aparato antes de proceder a labores de limpieza.
- **¡No** sumerja nunca el bloque motor en agua o cualquier otro líquido!
- **¡No lo limpie bajo el chorro de agua!** Utilice un trapo húmedo.

2. APLICACIONES

La licuadora se utilizará **solamente** para extraer el zumo de frutas y/u hortalizas.

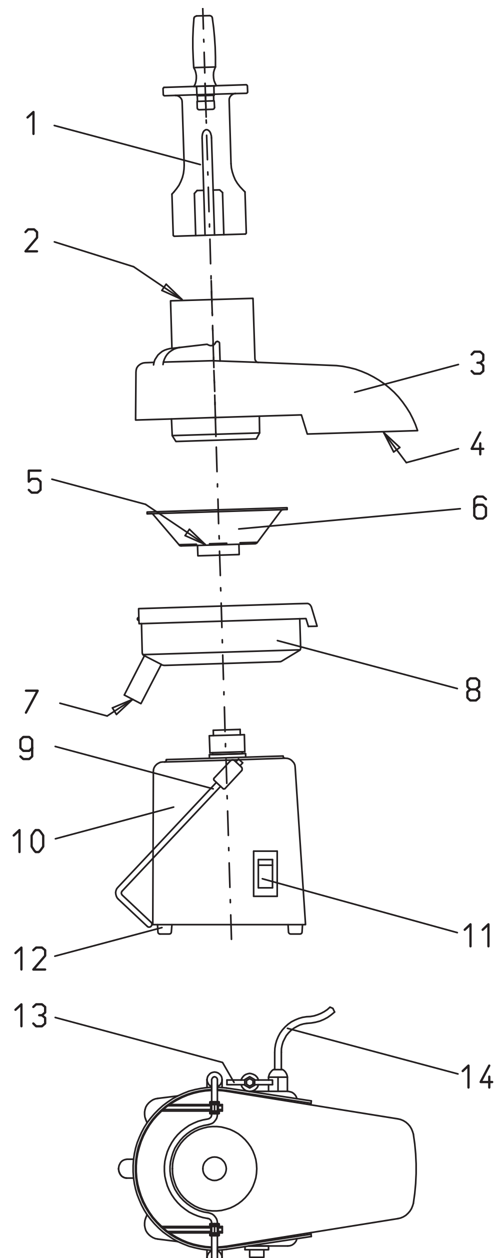
Por ejemplo: zanahorias, patatas, nabos, apio, pepinillos, piña, manzanas, peras, etc.

Consejo: para licuar frutas blandas (fresas, kiwi, mango) utilizar preferentemente el batidor de vaso Rotor Gastronom. De esta forma conseguirá una máxima extracción de zumo.

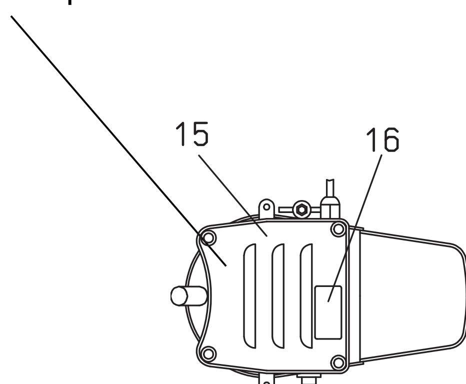
En caso de que la licuadora centrífuga RSA sea utilizada para otros fines o haya sido manipulada, Rotor Lips S.A. no se hará responsable de los daños producidos.

3. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1. Émbolo
2. Cañón de llenado
3. Tapa
4. Dispositivo de caída de la pulpa
5. Disco rallador
6. Cesta centrifuga
7. Tubo de salida del zumo
8. Recipiente colector
9. Cierre de seguridad
10. Bloque motor
11. Interruptor
12. Pie de goma
13. Llave de tubo
14. Cable
15. Placa inferior
16. Placa de características



Máquina vista por la base



4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación: 230-240 V/2,6 A resp. 120 V/5,2 A, +/-6%, 48...62 Hz, sinusoidal y sin interferencias
Potencia: +800 W/pico de 1HP
Protección: IP23
Velocidad: 8000 rpm, controlada electrónicamente, arranque suave y progresivo
Motor: Motor con ventilador y freno mecánico resistente a altas temperaturas

Equipamiento eléctrico:
- Motor con protección térmica y control electrónico
- Protección de Clase 1 de acuerdo con la norma EN-60335-1
- Protección Electromagnética

Construcción:
- Base del motor en acabado de aluminio pulido
- Tapa, recipiente colector, cesta centrífuga y disco rallador en acero inoxidable
- Émbolo construido en robusto polietileno (PE-HD) resistente a impactos.

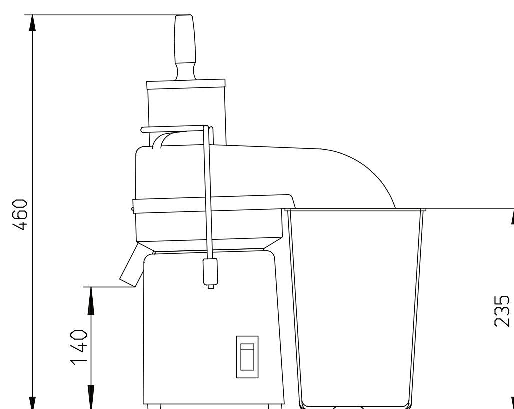
Peso: 9 kg neto

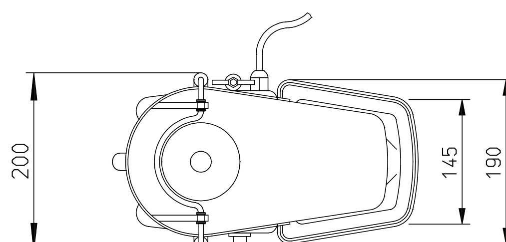
Emisiones de ruidos: ≤70dB A con uso normal

Temperatura: Funcionamiento: 10...40°C / Almacenamiento: -20...70°C

Humedad: Funcionamiento: 0...80% sin condensación / Almacenamiento: 0...95% sin condensación

Altitud: 0...2000 m (0...6600 pies)





Nos reservamos el derecho de realizar cambios en las características técnicas en cualquier momento y sin previo aviso

Español

5. CONEXIÓN ELÉCTRICA

La tensión eléctrica deberá corresponderse con la indicada en la placa de características (tensión indicada en Voltios (V)) y cumplir los requisitos enunciados en el capítulo de "Características Técnicas".
El aparato deberá de ser conectado solamente en **corriente alterna monofásica con toma de tierra**. Asegúrese de que el cable se corresponda con la clavija de la pared.



Por razones de seguridad, el enchufe debe estar protegido con un disyuntor (FI).

Si es posible, evite el uso de **alargadores de cable**. En caso de ser inevitable, utilice solamente alargadores originales y aprobados por la CE.
No someta el cable a tracción o presión.
Para reemplazar el cable, lea el capítulo "Reparación".

6. PUESTA EN MARCHA

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deberá de ser **limpiado en profundidad**. Para ello, lea las Instrucciones dadas en el capítulo "Limpieza".

Coloque el aparato en una **superficie lisa y firme**. Asegúrese (por una cuestión de higiene y seguridad) de que no haya líquidos que se puedan acumular por debajo de la máquina. Enchufe el aparato a la toma más cercana y apropiada.

- La pulpa se podrá verter en un recipiente.



7. INSTRUCCIONES DE MANEJO

- Instale el recipiente colector





!ADVERTENCIA!
!Sobre el bloque motor se encuentra una junta tórica para el almacenaje del recipiente colector. El aparato se debe utilizar solo con la misma. En caso contrario se pueden originar daños en la máquina!

- Ponga la cesta centrífuga sobre el eje del motor y rótela ligeramente hasta que quede fija.





!ADVERTENCIA!
!La cesta centrífuga del «Saftomat Plus» es algo más pequeña que la de las versiones anteriores del «Saftomat». La utilización de una cesta (modelo antiguo) puede conducir a un contacto muy ruidoso en la tapa!

- Rosque el tornillo hexagonal al centro de la cesta y apriételo ligeramente con la llave realizando una rotación en el sentido de las agujas del reloj.



- Coloque la tapa apropiada en el recipiente colector.



Español

- Cierre con el cierre de seguridad.



- Coloque un contenedor para los desperdicios.
  Coloque algún recipiente debajo de la salida del zumo.



- Para encender la máquina, presione el interruptor.
  La máquina funcionará solamente si el cierre de seguridad está cerrado (interruptor de seguridad).



- Utilice el émbolo para empujar las hortalizas y frutas dentro del cañón de llenado. Si fuera necesario, corte primero las frutas y hortalizas en pequeños trozos para que puedan pasar a través del cañón con mayor facilidad.
- E caso de ruido, vaciar el contenedor de la pulpa y retirar los residuos con la mano de dentro de la cesta centrífuga y la anilla intermedia.
- La pulpa no debe estancarse porque de lo contrario fuertes vibraciones pueden dañar el aparato.
- Fruta demasiado madura o tierna, tienden a obstruirse.
- Si utiliza por ejemplo manzanas blandas, la salida libre de los desperdicios, no se puede garantizar. Estos se acumulan en la zona de la tapa. En este caso hay que sacar la tapa 1 vez por cada llenado del contenedor de desperdicios, para proceder a su limpieza.



Las frutas y hortalizas deberán de lavarse en profundidad para evitar que la calidad del zumo se vea perjudicada por ejemplo, por los pesticidas o parecidos.
La arena, tierra y la suciedad reducen rápidamente la vida del disco rallador.



- Verifique el nivel del contenedor de la pulpa periódicamente.

- Apagado: presione el interruptor. Abra el cierre de seguridad una vez que la cesta centrífuga se haya parado por completo.



Español

8. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN

La licuadora Saftomat Plus funciona solamente si el cierre de seguridad ha sido bien bloqueado.

En caso de que se abra cuando el motor esté en marcha, se interrumpirá la conexión eléctrica y el dispositivo de frenado incorporado parará la cesta centrífuga en cuestión de segundos. Una vez que el cierre de seguridad haya sido cerrado, el interruptor deberá presionarse otra vez (función Reset).

Sólo se deberá utilizar el interruptor para encender / apagar la máquina.

En caso de que el aparato se sobrecaliente o sobrecargue, se apagará automáticamente.
En este caso, deberá ser reiniciado unos minutos después presionando el interruptor.
Trabaje seguidamente de forma menos intensiva que antes.
Si detectara alguna irregularidad o defecto de funcionamiento, por favor, contacte con su proveedor. Para más información, lea el capítulo "Reparación".

9. LIMPIEZA

Enjuague con agua caliente y después de cada uso el recipiente colector, la cesta centrífuga, la anilla de plástico, la tapa y el émbolo; límpielos con un cepillo. No espere a que se sequen los restos.

¡No sumerja nunca el bloque motor en agua ni en cualquier otro líquido ni lo rocíe! ¡No lo limpie bajo el chorro de agua!

Si fuera necesario, limpie el bloque motor con un trapo húmedo.

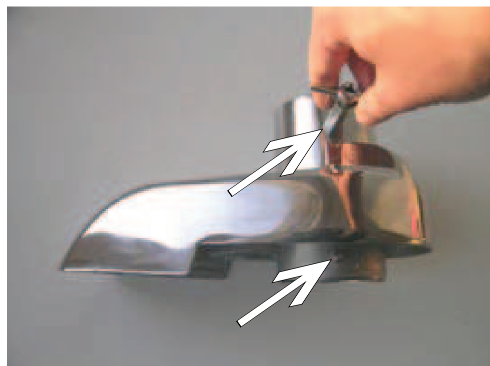
Peligro!
Limpiar la máquina a fondo después de cada uso.Una limpieza inadecuada puede provocar riesgos considerables de microorganismo al consumidor.

Importante:
Mientras se procesan las hortalizas, especialmente las zanahorias, se forma una capa que gradualmente tapona el tamiz y por tanto, reduce la abertura, produciendo menor cantidad de zumo.

Por lo tanto, es necesario realizar una limpieza en profundidad por lo menos **una vez por semana**. Para ello, sumerja la **cesta centrífuga** en **agua diluida con detergente para cubiertos** y frótela con un cepillo.
Después de cada limpieza, vuelva a montar la máquina.

Consejo: La máxima extracción de zumo se consigue introduciendo la cesta centrífuga durante la noche en una solución de agua y detergente.

Limpieza / desmantelamiento en cuchilla con Llave de tubo:





10. MANTENIMIENTO

- Los cojinetes del motor están permanentemente lubricados y en consecuencia, no requieren de mantenimiento alguno.
- El disco rallador se gasta y se tiere que sustituir anualmente.

11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

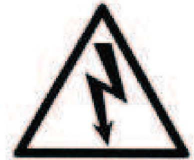
PROBLEMA	CAUSA/SOLUCIÓN
El aparato no funciona	- Asegúrese de que el cable esté enchufado a la red - El cierre de seguridad está cerrado correctamente - Ponga el interruptor en OFF y presiónelo otra vez - Chequee el fusible del circuito eléctrico
Ruido de fricción	- La máquina no está correctamente montada - Por favor, consulte el capítulo "Instrucciones de manejo"
Se necesita realizar mucha fuerza para empujar la fruta y/u las hortalizas con el émbolo y éstas no se cortan bien	- El disco rallador está gastado. Reemplácelo sacándolo de la cesta centrífuga
El aparato vibra	- El dispositivo de caída de la pulpa está taponado
Mucho ruido (¡testar sin la cesta centrífuga!)	- El motor o la parte electrónica están defectuosas. Pare la máquina y llévela a reparar

12. <u>REPARACIÓN</u>

Infórmese en el establecimiento donde adquirió el aparato, donde obtendrá la dirección del centro SAT autorizado por Rotor Lips S.A. más próximo.

Es caso de reparación del aparato, envíelo bien embalado y protegido contra los choques!

La reparación de aparatos eléctricos debería ser realizada solamente por técnicos profesionales. ¡El usuario podría resultar gravemente dañado en caso de realizar una reparación inadecuada!



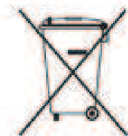
¡Atención!
¡En caso de que el cable resulte dañado, solamente podrá ser sustituido por otro cable original!



13. <u>ELIMINACIÓN / RECICLAJE</u>

La eliminación del material de deshecho (embalaje, peladuras,...) deberá realizarse de acuerdo a las normas que rigen en el país.
Por ejemplo: el embalaje de los alimentos, peladuras y huesos de frutas,....

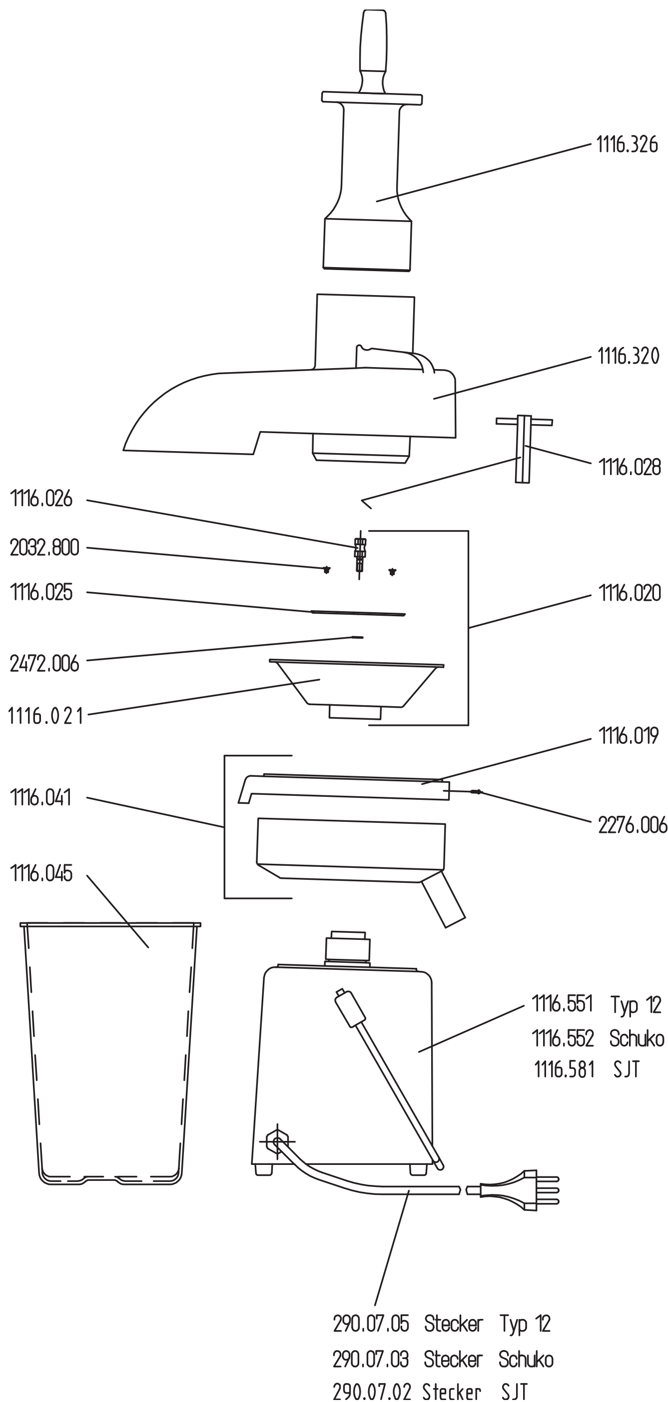
Las piezas deberán de ser eliminadas de acuerdo a las prescripciones locales para el reciclaje en vigor (metal) o por eliminación específica (placas).
No reciclar el aparato como basura casera.



14. <u>GARANTÍA</u>

Los términos de la garantía estarán de acuerdo con las condiciones de venta y entrega de Rotor Lips S.A. No nos hacemos cargo de daños sufridos en el transporte.

1116.501.P / 502.P / 506.P / 531.P Saftomat Plus RSA Saftzentrifuge
Saftomat Plus RSA Juice extractor
Saftomat Plus RSA Centrifugeuse pour jus
Saftomat Plus RSA Licuadora centrífuga



Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación
1116.320	RSA Deckel-Rundschacht kpl	RSA lid-round feet shoot	RSA couvercle goulotte ronde	Conjunto tapa-cañon de llenado RSA
1116.019	RSA Kunststoff-Ring	RSA plastic ring	RSA anneau en plastique	Anilla de plástico RSA
1116.020	**RSA Schleuderkorb kpl**	**RSA centrifugal basket asm.**	**RSA ens. panier centrifugeur**	**Conjunto cesta centrífuga RSA**
1116.025	RSA Reissscheibe	RSA grating disc	RSA disque rapeur	Disco rallador RSA
1116.026	RSA Spezialschraube	RSA special screw	RSA vis spécial	Tornillo especial RSA
1116.028	**RSA Schlüssel**	**RSA box spanner**	**RSA clé**	**Llave de tubo RSA**
1116.326	**RSA Rundstössel kpl**	**RSA round plunger asm.**	**RSA ens. poussoir ronde**	**Émbolo redondo**
1116.041	RSA Auffangbehälter kpl	RSA juice collecting bowl asm.	RSA ens. récipient collecteur	Conjunto recipiente colector
1116.045	RSA Tresterbehälter	RSA trash container	RSA bac à déchets	Recipiente de desechos RSA
1116.551	RSA Motorblock 220-240V kpl	RSA motor base asm.	RSA ens. bloc moteur	Conjunto bloque motor RSA
1116.552	RSA Motorblock 220-240V kpl	RSA motor base asm.	RSA ens. bloc moteur	Conjunto bloque motor RSA
1116.581	RSA Motorblock 120V/4,5A kpl	RSA motor base asm.	RSA ens. bloc moteur	Conjunto bloque motor RSA
2032.800	Se-Schraube M3x4 mit Schlitz	Slott. flat head mach.screw M3x4	Vis à tête fraisée M3x4	Tornillo de cabeza plana M3x4
2276.006	Hammerschraube d1,85x6,35 Typ U	T-head bolt d1,85x6,35	Vis à tête rectang. d1,85x6,35	Tornillo de cabeza rectangular d1,85x6,35
2472.006	Sicherungsscheibe RS4	Lock washer RS4	Rondelle d'arrêt RS4	Arandela de seguridad RS4
290.07.05	Netzkabel 3x0.75mm2x2m (Typ 12)	Cord with plug (type 12)	Cordon avec fiche (type 12)	Clavija y cable (tipo 12)
290.07.03	Netzkabel 3x0,75mm2x2m (Schuko)	Cord with plug (Schuko)	Cordon avec fiche (Schuko)	Clavija y cable (tipo Schuko)
290.07.02	Netzkabel 3x18AW Gx2m (SJT)	Power supply cord with plug (SJT)	Cordon avec fiche 120V (SJT)	Clavija y cable (SJT)
296.61.01	Rahmen und Gummikappe AZM11	Frame and rubber top AZM11	Cadre pour capuchon AZM11	Marco para tapón AZM11



Konformitäts-Erklärung
Declaration of conformity
Déclaration de conformité
Declaración de conformidad
Dichiarazione di conformitá

Wir	Rotor Lips AG
We	Glütschbachstrasse 91
Nous	CH-3661 Uetendorf
Nosotros	Switzerland
Noi	

erklären in alleiniger Verantwortung, dass die Maschine
declare under our sole responsibility that the machine
déclarons sous notre seule responsabilité que la machine
declaramos bajo nuestra responsabilidad que la máquina
dichiariamo sotto la nostra responsabilitá che la macchina

Saftzentrifuge
Juice extractor
Centrifugeuse pour jus
Licuadora centrífuga
Centrifuga spremiagrumi

ROTOR Saftomat / ROTOR Saftomat Plus

Type: RSA, 230 V
Serie-no.: >090001

auf die sich diese Erklärung bezieht, mit folgenden Normen oder normativen Dokumenten übereinstimmt:
to which this declaration relates is in conformity with the following standards:
à laquelle se réfère cette déclaration est conforme aux normes énumérées ci après:
a la que se refiere esta declaración, esta en conformidad con las siguientes normas o documentos normativos siguientes:
alla quale questa dichiarazione si referisce, e in conformitá con le norme o documenti seguenti:

EN 60335-1, EN 60335-2-64,
EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55014-2

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinien:
Following the provisions Directives:
Conformément aux dispositions des directives:
Y de acuerdo las prescripciones dew las Directivas:
E conforme le prescrizzioni delle direttive:

98/37/EC + 2004/108/EC (Serie-no. >100000 → **2006/42/EC + 2004/108/EC**)

Uetendorf, 7.9.2009

Geschäftsführer
Manager
Directeur Général
Director General
Direttore Generale

H. Ad. Mühlematter

Dokumentationsverantwortlicher :
person authorised to compile the technical file :
personne autorisée à constituer le dossier technique :
persona facultada para elaborar el expediente técnico :
persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico :

U. Mühlematter, Tel. +41 (0)33 346 70 70